

"Blésotto" au bacon et à la courgette

Pour 2 personnes :

- 120 g de blé poids cru (type Ebly)
- 5 tranches de bacon (50 g)
- 1 courgette moyenne
- 1 oignon
- 300 mL de bouillon
- 15 g de parmesan râpé
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc

Eplucher l'oignon et l'émincer finement. Laver la courgette et la couper en rondelles pas trop fines, puis couper les rondelles en petits dés. Couper le bacon en morceaux.

Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive. Faire revenir l'oignon quelques minutes puis ajouter la courgette, le bacon et le blé. Laisser cuire 2 à min en remuant.

Ajouter le vin blanc, le laisser s'absorber.

Ajouter enfin le bouillon en plusieurs fois. Ajouter les louches les unes après les autres en attendant que le bouillon soit à chaque fois absorbé. Quand le blé est cuit (vous pouvez ajouter un peu d'eau si besoin), ajouter le parmesan.

Servir chaud avec du parmesan râpé.

